



Robert Moreaud achète ce vignoble en 1979 et constitue avec ses enfants la structure juridique actuelle. Les vignes, en très mauvais état sont entièrement arrachées et replantées entre 1979 et 1998. Un drainage pour les vignes en place est établi en 1999.

Superficie : 10 hectares

Production annuelle : 48 000 bouteilles

Type de sol : sables anciens sur argiles fines

Densité : 6000 pieds

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 70 % Merlot et 30 % Cabernet Franc

Travaux en vert : Ebourgeonnage, effeuillage, éclaircissage

Tri : à la vigne et au chai

Thermorégulation : drapeau dans les cuves

Durée de cuvaison : entre 15 et 30 jours

Elevage : 50 % barriques, 50 % cuves

Séjour : 12 mois

Caractéristiques gustatives : belle couleur, finesse et équilibre

Commercialisation :

France : boutiques Nicolas

Export : Suisse, Allemagne, Autriche, Gabon

Contact : Coraline Moreaud

Tel : + 33 5 57 24 70 53 / + 33 6 03 81 20 97 / Fax : + 33 5 57 24 68 20 / Mail : moreaud@corneil-figeac.com

Web site : www.corneil-figeac.com